

Măr umplut cu mere coapte



O gustare dulce pentru foc

Materiale

- Măruri
- Lapte condensat
- Alune sau migdale măcinate
- Posibil ciocolată
- Cuțit
- Evtl. corer / măr corer
- Evtl. scoop / tîietor de bile
- Folie de aluminiu
- Cuptor mic
- Lup?

Instrucțiuni

- Utilizați un decojitor pentru a îndepărta miezul din măr
- Atenție: Nu străpungeți pînă la capăt, altfel umplutura se va scurge mai târziu
- Dacă nu aveți un decojitor, folosiți un cuțit de tăiat sau un briceag
- Scoateți mărul un pic mai mult (de exemplu, cu un cuțit de buzunar sau un tîietor de bile
- Într-un bol mic, amestecați laptele condensat cu nucile măcinate (alune sau migdale)
- Adaugați câteva bucăți mici de ciocolată dacă doriți
- Versați amestecul în mărul scobit
- Înfundurați mărul cu folie de aluminiu și puneți-l în cârbuni
- Coaceți



Surse

- Foto: Jungschar Henggart